

# TeamWork

Simon | Heinrich | Yannic | Kay

Tia Maraa Auster  
gebacken & pochiert  
Spargel Vichyssoise | Waldmeister

• • •

Maishuhn  
- Pfaffenschnittchen -  
Lauch | Blumenkohl | Heu

• • •

Wolfsbarsch Ikejime Fang  
- gebraten -  
Artischocke | Bohne | Tomate | Seefenchel

• • •

Erdbeere  
Sauerrahm | Fichtensprosse

4 Gang - 109 €

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

3er Weinreise - 32 € | 4er Weinreise - 41 €

5er Weinreise - 50 € | 6er Weinreise - 58 €

[ Glasweise mit je ca. 1 dl. - Süßweine mit je ca. 0,5 dl. ]

# OldSchool

Gänseleber  
- Parfait -  
Holunder | Kirsche | Haselnuss

• • •

Kohlenfisch confiert  
Erbsensud | Morcheln | Kartoffelmousseline | Osietra Kaviar

• • •

Krustentier Bouillabaisse  
Jakobsmuschel | Atlantik Fisch | Safran | Rouille Tomate

• • •

Maibock  
Rehrücken aus bayrischer Jagd  
Kohlrabi | Mispel | Mohnmiso | Pfifferlinge

• • •

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann  
Geröstete Cashewkerne | Fruchtsenf

• • •

Rhabarber  
Grieß | Himbeere | Pistazie

6 Gang - 149 €

5 Gang - 129 €

# AbinsBeet

## Unser Vegi Menü

Tatar  
vegetarisch  
Granny Smith | Wiesenkräuter | Joghurt

• • •

Senfkohl  
Eigelb | Mirabelle | Buttermilch

• • •

Spargel  
grün & weiß  
Dinkelkernrisotto | Estragon | Holunder

• • •

Monte Ziege  
Ziegenfrischkäse  
Zucchini | Zitrone | Weiße Schokolade

4 Gang - 102 €

*Verehrte Gäste,  
die Lebensmittel Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. Allergie  
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte vertrauensvoll an unseren Service.*

# Ausgezeichnet **G**eniessen

Guide Michelin



**Gault & Millau**

**FF** im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - **7<sup>↑</sup>** Bratpfannen

Schlemmer Atlas



Varta Führer



Varta-Tipp Service & Küche

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

OETTINGER'S RESTAURANT